

Smakkaðu plönturnar

Í þetta beð hefur verið plantað kryddjurtum og berjarunnum. Hér getið þið týnt, smakkað og tekið með heim ýmis ber og kryddjurtir. Smakkið endilega á því sem þið finnið.

Lágar plöntur og runnar:



Hélurifs

Ribes laxiflorum

Berin eru blásvört, með hárum. Þau eru bragðmikil og ágæt til sultugerðar. Berin eru oftast þroskuð í ágúst-byrjun.



Bergmynta / Oreganó

Origanum vulgare

Bæði blöð og blóm kryddjurtarinnar nýtast í matargerð. Mikið notað með tómötum og í ítalska matargerð.



Jarðarber

Fragaria x ananassa 'Jonsok'

Rauð berin eru sæt og góð til átu beint af plöntunni, en þau eru einnig gómsæt í ýmisskonar eftirrétti og annan mat.



Graslaukur

Allium schoenoprasum

Blöð og blóm eru notuð í matargerð, einnig er gott að japla á blöðunum beint af plöntunni. Milt laukbragð.



Hærri runnar:



Hindber

Ribes idaeus

Rauð berin þroskast síðsumars og eru sérstaklega bragðgóð og sæt. Runninn er þyrnóttur.



Sólber

Ribes nigrum 'Titania'

Svört berin vaxa í klösum og eru sæt-beisk á bragðið. Ágæt til átu beint af plöntunni, einnig góð í sultur, saft og safa.



Rauðrifs

Ribes rubrum 'Röd Hollandsk'

Rauð rifsberin hanga í klösum, sæt-súr á bragðið. Góð til átu beint af runnanum en einnig notuð í sultur, saft og eftirrétti.



Blóðrifs

Ribes sanguineum 'Færeyjar'

Ber blóðrifssins eru ljósblá og eru nokkuð beisk á bragðið. Þau er hægt að borða beint en eru betri í sultur eða safa.



Úlfareynir

Sorbus x hostii

Rauð berin eru nokkuð römm og súr en þó ætileg. Úr berjunum má gera mauk, vín og sultur eftir uppskriftum fyrir epli.